

# Speisenplan - Pater-Rupert-Mayer Schulen



KW 16	Mo 15.04.2024	Di 16.04.2024	Mi 17.04.2024	Do 18.04.2024	Fr 19.04.2024
<b>Suppe</b>	<b>Backerbsensuppe</b> <small>8/20/20W/23/26</small>	<b>Erbsencremesuppe</b> <small>26</small>	<b>Nudelsuppe</b> <small>20/20W/23</small>	<b>Karottencremesuppe</b> <small>26</small>	<b>Tagessuppe</b> <small>26</small>
<b>Menü 1</b>	<b>Bio-Nudeln mit Bio Tomatenrahmsoße und Parmesan</b> <small>20W 2/23/26</small> 	<b>Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffelrösti und Bio Rahmsoße</b> <small>26/28</small> 	<b>Chili sin Carne mit Baguette</b> <small>20/20W/25 20/20W</small> 	<b>Lasagne Bolognese</b> <small>20/20W/23/26/28</small> 	<b>Dampfnudel mit Bio Vanillesoße</b> <small>20/20W/23/26</small> 
<b>Menü 2</b>	<b>Falafel mit Bio Curryreis und Joghurt-Dip</b> <small>20/20W/26/29</small> 	<b>Bio Gemüserisotto</b> <small>2/23/26</small> 	<b>Bio Röstkartoffeln mit Bio Ofengemüse und Bio Kräuter dip</b> <small>26</small> 	<b>Paprikagulasch mit Gewürz-Quinoa</b> <small>26</small> 	<b>Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade</b> <small>20/20W/21/23/29 2/29/31 1/2/3/9/20/20W/23/26/29</small> 
<b>Salat Dressing nach Wahl</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>	<b>Bio Salate/Rohkost</b>
<b>Dessert</b>	<b>Bio Stracciatella Quark</b> <small>3/26</small>	<b>Rote Grütze mit Bio Vanillesoße</b> <small>26</small>	<b>Bio Fruchtquark</b> <small>26</small>	<b>Schokojoghurt</b> <small>26</small>	<b>Frisches Obst</b>
<b>Kinder Menü (Kita)</b>	<b>Bio-Nudeln mit Bio Tomatenrahmsoße und Parmesan</b> <small>20W 2/23/26</small> 	<b>Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffelrösti und Bio Rahmsoße</b> <small>26/28</small> 	<b>Chili sin Carne mit Baguette</b> <small>20/20W/25 20/20W</small> 	<b>Lasagne Bolognese</b> <small>20/20W/23/26/28</small> 	<b>Backfisch mit Kartoffelsalat und Fischstäbchen mit Remoulade</b> <small>20/20W/21/23/29 2/29/31 1/2/3/9/20/20W/21/23/29</small> 

Alle Speisen werden im Haus frisch zubereitet.  
Zwei bis drei Gerichte täglich stehen zur Auswahl, darunter stets auch ein fleischloses Gericht. Das Essen umfasst vier verschiedene Komponenten (Hauptgericht, Suppe, Salat, Dessert oder Obst und ein Getränk).  
Die Zeit der Essensausgabe liegt zwischen 11.30 Uhr und 13.45 Uhr.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.

Bei Fragen können Sie uns erreichen unter: 089/74426207  
Ihr Dussmann-Team

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Mk Macadamianuss, 27Pa Paranuss, 27Pe Pekannuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite



**Zertifizierung:**  
DE-ÖKO-006



Die gesamte Allergenliste und Zusatzstoffe finden Sie im Intranet unter:  
[http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Sc\\_hulkueche/Aushang\\_Zusatzstoffe\\_Allergene\\_deutsch.pdf](http://www.prmths.de/fileadmin/Redaktion/Sc_hulkueche/Aushang_Zusatzstoffe_Allergene_deutsch.pdf)

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.